

MARISA CUOMO



FURORE - ITALIA

# FIORDUVA 2016

## Costa d'Amalfi Furore bianco

*Da una Viticoltura eroica  
e vigne storiche nasce  
un vino Unico-ESTREMO*

### VITIGNI

Fenile, Ginestra, Ripolo.

### ANNATA

2016

### DENOMINAZIONE

DOC Costa d'Amalfi  
sottozona Furore

### COMUNE DI PRODUZIONE

Furore (Salerno)

### NATURA DEL TERRENO

Suoli Dolomitici calcarei con  
apporti vulcanici  
ultimo sbruffo del Vesuvio nel 1944  
(150-650 mt slm)

### VIGNETO

Coltivato con concimazione  
organica e difesa fitosanitaria  
integrata certificata SQNPI. Diserbo  
a mano ed a più riprese senza l'uso  
di pesticidi

### ETÀ MEDIA VITI

Ceppi prefilloxera coltivati per un terzo  
nelle macerine a secco verticali con  
almeno 60 anni.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergolato tipico dei terrazzamenti  
della Costa d'Amalfi. 2.000 viti/ha

### PRODUZIONE

hl/ha 60

### VENDEMMIA

Selettiva manuale in viticoltura non  
specializzata.  
Inizi Settembre-Inizi Novembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con  
illimpidimento statico a freddo del  
mosto. Fermentazione in acciaio  
a temp. Controllata. Parte del  
mosto completa la ferm. acolica  
in barriques di rovere nuove con  
permanenza sui lieviti per un  
periodo variabile di 3/8 mesi nella  
splendida bottaia scavata in roccia  
dolomitica-calcarea

### BOTTIGLIE PRODOTTE

19.364

### GRADAZIONE ALCOLICA

14.19

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

15-20 anni

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14°C

Il connubio dei tre vitigni, che maturano in epoche vendemmiali differenti, coltivati su un territorio molto acclivo con pendenze che superano sempre il 50%, conferiscono al prodotto finale un equilibrio degustativo ideale che esalta i tratti di un areale unico.

Il Fiorduva è stato oggetto di attenzioni particolari da parte di chef, giornalisti e personaggi che hanno formulato abbinamenti intriganti.

Naturalmente è un bianco particolare, unico, che ai soliti piatti di mare della scogliera amalfitana, si accosta anche ad alcuni formaggi leggermente stagionati. Vedi il Provolone del Monaco, formaggio tipico.



***Un vino appassionato  
che sa di roccia  
e di mare***

***Luigi Veronelli***